



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KARIŞIK PELTE



- 4 Adet kırmızı olgun erik
- 4 Adet olgun kayısı
- 1 Adet olgun şeftali
- 1 Adet olgun armut
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı buğday nişastası
- 2,5 Su bardağı içme suyu
- 1 Limon kabuğunun rendesi
- 1 Çay bardağı dövülmüş fındık

- # Şeftali ve armut yıkanır ve rendelenir. Kayısı ve erikte yıkanır bir süzgeçten ovularak geçirilip, püresi çıkartılır. Rendelenmiş şeftali ve armutta süzgeçten geçirilir.
- # Küçük bir tencereye su konur üzerine hazırlanan karışık meyve püresi ve toz şeker eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, karışım ısınca üzerine sulandırılmış nişasta sicim gibi akıtılarak ve sürekli karıştırarak eklenir.
- # Pelte, şeffaf bir hal alana ve muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Ocak söndürülünce, dövülmüş fındık ve ince rendelenmiş limon kabuğu pelteye eklenir, karıştırılır.
- # Dört adet kaseye pay edilir. İlk sıcaklığı çıkınca buzdolabına konur.
- # 4 - 5 saat sonra servise sunulur.

Not: Pelte yapımında ham meyve kullanılmaz.